

www.mariage-suisse.ch

*Brot, Käse & Wein
– im Genuss vereint*



Inhalte

<i>Die Triologie des Genusses</i>	4–5
<i>Brot, Käse & Wein – für Sie ausgewählt</i>	6–9
<i>Bauernbrot, Försterkäse & Syrah – Urchiges für Auge und Gaumen</i>	10–11
<i>Baumnessbrot, Ziegenweichkäse & weisser Merlot – belebende Frische</i>	12–13
<i>St. Gallerbrot, Emmentaler & Humagne Rouge – edler Hochgenuss</i>	14–15
<i>Ruchbrot, Sbrinz & Chardonnay Brut – prickelnd und perlend</i>	16–17
<i>Sauerteigbrot, Tête de Moine & Perdrix Blanche – rund und harmonisch</i>	18–19
<i>Birnenbrot, Blauschimmelkäse & Amigne Mitis – bunter Karneval</i>	20–21
<i>Butterzopf, Tomme & Chardonnay – cremige Harmonie</i>	22–23
<i>Baslerbrot, Bündner Bergkäse & Petite Arvine – die Genussreise durch die Schweiz</i>	24–25
<i>Walliser Roggenbrot, Stanser Kuhfladen & Blauburgunder – süss-sauer und kräftig</i>	26–27
<i>Kartoffelbrot, Greyerzer & Sauvignon Blanc – süssliche Frische</i>	28–29
<i>Sonnenblumenkernenbrot, Tessiner Alpkäse & Merlot – fantasievoll</i>	30–31
<i>Weizenvollkornbrot, Appenzeller & Cornalin – die urtümliche Schweiz</i>	32–33
<i>KOS und SBI</i>	34–35
<i>Impressum</i>	35

– die Trilogie des Genusses

Die Geschmackswelt von Schweizer Brot, Schweizer Käse und Schweizer Wein ist voller Überraschungen. Entdecken Sie deren Reichtum und Vielfalt, zum Beispiel in der Kombination von St. Gallerbrot, Emmentaler Käse und Humagne Rouge aus dem Wallis. Jedes Produkt bringt den ihm eigenen herkunfts- und produktionsbezogenen Geschmack in die Kombination ein, ergänzt und kontrastiert, beruhigt und verstärkt, kurz: bereichert die anderen. Ein sechsköpfiges Expertenteam – allesamt Genussspezialisten – hat für Sie zwölf besonders mundende Kombinationen von Brot, Käse und Wein, so genannte Mariages, ausgesucht. Sie haben vom Alltagsprodukt bis hin zur Spezialität alle Ausprägungen der Produktpalette berücksichtigt. Das vorliegende Booklet bringt Ihnen die Auswahl des Expertenteams näher, wie sie im Rahmen unseres Projektes «Mariage Suisse» an verschiedenen nationalen Messen und regionalen Aktionen in Lebensmittelgeschäften zur Degustation angeboten wird.

Begeben Sie sich auf eine Entdeckungs- und Einkaufsreise durch diese zwölf nationalen Mariages, lassen Sie dabei Ihrer Fantasie freien Lauf und kreieren Sie auch Ihre eigenen Kombinationen. Suchen Sie sich die passenden Begleiter zu Ihrem Lieblingsbrot, -käse oder -wein und geben Sie Ihren Favoriten über die Internetseite www.mariage-suisse.ch an andere weiter. Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses, des Genusses von Schweizer Qualitätsprodukten in all ihrer Vielfalt und all ihrem Reichtum

Roland Sahli

Geschäftsführer der
Käseorganisation Schweiz KOS

Hans Wintsch

Präsident der Schweizerischen
Brotinformation SBI

– für Sie ausgewählt

Welche Kombinationen von Schweizer Brot, Schweizer Käse & Schweizer Wein versprechen am meisten Genuss? Ein sechsköpfiges Expertenteam hat sich dieser Frage gestellt und für Sie zwölf Variationen aus dem inländischen Angebot an Brot, Käse & Wein ausgewählt.

Rolf Beeler

Maitre Fromager, Affineur,
Nesselbach (AG)

Rolf Beeler beliefert die Spitzengastronomie der deutschen und italienischen Schweiz mit ausgesuchtem, in seinen Kellern gereiftem Käse. Freitags und samstags sucht er jeweils den direkten Kontakt zu den KonsumentInnen und steht in Luzern und Wettingen im Aargau am Marktstand. Als Experte war Beeler bereits für das Buch «Vin et Fromage» der «Bilanz», erschienen im Bilanz-Verlag, tätig.

Yves Dothaux

Weinbauer, L'Arche de Noé,
Cormondrèche (NE)

Yves Dothaux führt einen eigenen Weinbaubetrieb im Neuenburgischen. Er ist zudem Önologe des Caves du Prieuré in Cormondrèche. Seine Weine sind mehrmals ausgezeichnet worden. Spezialitäten sind Süssweine aus Chardonnay Sauvignon oder der Perdrix Blanche-Blanc de Noir, ein aus Pinot-Noir-Trauben gewonnener Weisswein. Dothaux gibt sein önologisches Wissen in Kursen weiter und unterrichtet in Weinbau.

Leopold Enz

Küchenchef,
Swiss Diamond Hotel,
Olivella Vico Morcote (TI)

Leopold Enz ist Gourmet-Chefkoch der jungen Generation. Das Hotel Schwanen in Rapperswil verdankt ihm die 15 Gault-Millau- Punkte. Als Executive Chef begleitete er im Frühsommer 2002 die Neueröffnung des Hilton Zürich. Im Herbst folgte die Neueröffnung des Gourmet-Restaurants des Olivella Swiss Diamond Hotels im Tessin, wo Enz für die hoch stehende Qualität der Küche verantwortlich zeichnet.

Christian Jaques

Responsable du Centre
Professionnel Richemont,
Pully (VD)

Christian Jaques ist Bäcker, Pâtissier und Confiseur. Er leitet die Bäckereifachschule Richemont in der Westschweiz, ist verantwortlich für das Schulungsprogramm und erteilt selber Kurse. Jaques ist zudem technischer Berater von Westschweizer Bäckereien in Sachen Qualität und trägt aufgrund seines Engagements für das Produkt Brot den Orden «Chevalier d'honneur du bon pain».

Michel Pittet

Maitre Fromager,
Administrateur der
Huguenin SA Fromages
en gros, Villeneuve (VD)

Michel Pittet ist gelernter Käser und führte während zwölf Jahren die Laiterie Moderne in Freiburg. Heute leitet er die Huguenin SA in Villeneuve und beliefert Spezialgeschäfte der Westschweiz mit über vierzig Käsesorten, unter anderem mit Vacherin Fribourgeois, Gruyère und Raclette Combe oder seinem 1980 eigens kreierten Weisssschimmelkäse «Tomme de Rougemont Fleurette». Pittet leitet Degustationen und arbeitet an verschiedenen kulinarischen Käse-Projekten mit.

Françoise Wicki

Küchenchefin, Hotel Drei
Könige am Rhein, Basel (BS)

Françoise Wicki, «Entdeckung des Jahres 2001» von GaultMillau, war der Shooting-Star der Gourmet-Szene 2002 und schmückte entsprechend die Titelseiten einschlägiger Zeitschriften. Nach Lehrjahren unter anderem bei Anton Mosimann in London und Hilda Veraguth im bündnerischen Sagogn hat sie heute in der Küche des renommierten «Drei Könige am Rhein» in Basel freie Hand.

Das *Brot* ist frisch am besten, es entfaltet am meisten Aroma und ist knusprig.

Beim *Käse* empfehlen die Experten mehrheitlich gut gereifte, rezente Varianten. Rohmilchkäse sind geschmacklich authentisch, aromatisch und vielfältig.

Der *Wein* soll nicht zu jung sein und generell in der Kombination mit reifem Käse und kräftigem Brot viel Frische, Frucht und Säure aufweisen.

Bezugsquellen

Bei den vorgeschlagenen Mariages von Brot, Käse und Wein wurden ausschliesslich Schweizer Produkte berücksichtigt. Brot und Käse sind in Lebensmittelfachgeschäften (Bäckereien bzw. Käsefachgeschäften), teilweise auch bei den Grossverteilern erhältlich. Beim Wein handelt es sich häufiger um Spezialitäten, sie können in Weinfachgeschäften oder direkt beim Produzenten bestellt oder bezogen werden.

Bauernbrot, Försterkäse & Syrah

– Urchiges für Auge und Gaumen

Urchig mutet die Tannennrinde des Försterkäses an, urchig schmeckt das Holzaroma des Weines, urchig das dazu servierte traditionelle Bauernbrot. Trotzdem haben alle drei Produkte einen eigenständigen Charakter, den sie auch in der Kombination beibehalten.

Wer es noch kräftiger mag, wählt reifen Schafskäse oder einen gut gereiften Rotschmier-Weichkäse.

Wer eine fruchtige Ergänzung schätzt, serviert dazu Zwetschgenkompott.



Das traditionelle Bauernbrot wird mit Sauerteig zubereitet und im Holzofen knusprig gebacken. Seine rustikal-herzhafte Geschmacksnote wird im Berner-Dialekt mit «chüstig» umschrieben.



Der Försterkäse aus dem Toggenburg ist ein würziger, leicht rassisger Weichkäse. Charakteristisch sind die schönen Tannine im Abgang und die für einen Rotschmierkäse typischen Geschmacksfragmente der Salzlake.



Der rote Syrah aus dem Wallis, im Eichenfass ausgebaut, ist farbintensiv und säurearm. Die geschmeidigen, aber kräftigen Tannine verleihen ihm ein würziges, angenehm fruchtiges Bouquet mit einer leichten Vanillernote.

Baumussbrot, Ziegenweichkäse & Merlot Bianco

– belebende Frische

Das Baumussaroma des Brotes und der Eichenfasston des Weins reichen sich gerne die Hand und lassen sich leiten vom zarten und milden Ziegenaroma des Käses.

Ein wenig Olivenöl über den Käse geträufelt, gibt der Frische eine warme, runde Note.



Die besondere Kombination des leichten Brotkörpers mit den öligen, gerösteten Nüssen gibt dem Baumussbrot seinen unverkennbaren Geschmack.



Ziegenweichkäse eignet sich gut für Einsteiger, denn das oft als eigenwillig und gewöhnungsbedürftig empfundene Ziegenaroma – von den Fettsäuren herrührend – und insbesondere der typische Geruch sind beim geschimmelten Weichkäse mit Kuhmilchanteil nur schwach ausgeprägt.



Aus dem Tessin kommt der rare Merlot Bianco mit strohgelber Farbe und goldenen Reflexen: ein gut strukturierter Körper, ein elegantes, liebliches Bouquet und schön eingebundene Holznoten sind seine Markenzeichen.

Das St. Gallerbrot hat in seiner Form eine ausgeprägte «Nase». Der rezente Emmentaler Surchoix und ein unbändig geschmacksvoller Humagne Rouge sind seine Mariagegefährten.

Gedörnte Birnen oder getrocknete Aprikosen sind willkommene Begleiter.



Liebhaber einer satten Krume und prächtigen Kruste kommen beim St. Gallerbrot voll auf ihre Rechnung. Es wird sofort nach dem Backen geglättet und hat die typische «Nase», die vom Bäcker viel Geschick erfordert.



Zeigt der Emmentaler unter seinem schwarzen Mantel Wassertropfen – so genannte «Freudenstränen» – oder weisse Kristalle in den Käselöchern, so ist das ein Zeichen



Die Humagne Rouge, eine sehr spät reifende Walliser Rarität, bringt säurearme, charaktervolle Weine von ungewöhnlicher Geschmacksfülle hervor: wuchtig und wild, würzig und rund, mit Aromen von Waldbeeren.

höchster Qualität und Garant für einen würzigen, saftigen Käseteig.

Ruchbrot, Sbrinz & Chardonnay Brut
– *prickelnd und perlend*

Eine ideale Apéro-Kombination: Das spritzige Duett von reifem Sbrinz in Bröckli oder als hauchdünne Hobelrollen und prickelndem Chardonnay-Schaumwein findet wohltuende Ruhe und beruhigende Unterstützung beim klassisch-dezenten Ruchbrot.

Geeignete Alternativen sind Hobelrollen aus Etivaz-Käse oder Berner Alpkäse.



Das Ruchbrot, ein luftiges Weizenbrot mit äusserst knuspriger Krume und herrlichem Ofengeschmack. Je dunkler das Mehl, desto kräftiger und wärmschaffer der Geschmack.



Je älter der Sbrinz, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet. Sein volles Aroma entwickelt dieser extraharte Vollfettkäse erst nach rund zwei Jahren. Hier gilt: je älter, desto «chüstiger».



Der Chardonnay Brut, auch Blanc de Blancs, aus dem Neuenburgischen ist ein beliebter Apéro-Schaumwein. Er entfaltet das typische Sortenaroma auf der Zunge und am Gaumen eine gute Fülle, ist feinfruchtig, dezent und angenehm frisch.

Sauerteigbrot, Tête de Moine & Perdrix Blanche

– rund und harmonisch

Rassiger, aber ausgleichender Weisswein und zu Rosetten geschabter würziger Käse aus dem Jurabogen verbinden sich mit belebendem Sauerteigbrot zu einer überraschenden, aber gefälligen, runden und harmonischen Kombination.

Der aus Pinot Noir gekelterte Weisswein ist in der Ostschweiz als Federweisser bekannt.



Das belebende Sauerteigbrot bleibt lange feucht, sein reiches Aroma und seine Frische halten an.



In der Girolles zu Rosetten gerollt, ist der Tête de Moine eine Augenweide. Blumig-würzig und leicht nussig im Geschmack, auf der Zunge zuerst fest und dann wie Butter zerfließend, hält er, was er verspricht.



Perdrix Blanche von den Rebbergen am Neuenburgersee ist eine Weissweinspezialität, so genannter Blanc de Noir. Blauburgundertrauben, unverzüglich gepresst und unvergoren, ergeben einen Wein mit vollem Aroma, rassig und kräftig im Ausdruck.

– bunter Karneval

Das Zusammenspiel des fruchtig-würzigen Birnenbrots mit kräftigem Blauschimmelkäse und edelsüßem Amigne mit Honigtönen beschert dem Gaumen einen bunten Karneval.

Wer eine schmelzende, weniger würzige Note bevorzugt, ersetzt das Birnenbrot durch Brioche.

Amigne gibt es als helle, trockene Weine, hier ist die edelsüße Form mit Barriqueausbau, so genannter Amigne Mitis, zu bevorzugen. Aber auch Portwein passt hervorragend zum Blauschimmelkäse.



Feiner Teigmantel und würzig-feuchtes Inneres sind die Markenzeichen des Bündner Birnenbrotes, der wohl schweizweit bekanntesten Variante dieses fruchtig-nussigen Spezialbrotes.



Blauschimmelkäse ist nicht länger den Franzosen oder Engländern vorbehalten. Erste Schweizer Kreationen dieser mit Edelpilzen gespritzten Käse sind der Thurblau



Die Walliser Spezialität Amigne Mitis, ein eleganter süßer Wein, ist goldgelb, mild und säurearm. Er hat ein nobles Eichenaroma und überzeugt den Gaumen mit seiner Fülle.

Butterzopf, Tomme & Chardonnay

– cremige Harmonie

Der cremige Käse passt hervorragend zum weichen Zopf und findet eine gute Ergänzung in den Fetttönen des Weins. Butter, Eier und das feine Mehl des Zopfs geben den Schmelz und runden den Geschmack ab zu cremiger Harmonie.

Besonders empfehlenswert ist der Waadtländer Tomme Fleurette aus Rohmilch.

Für eine gelungene Mariage ist beim Chardonnay von im Barrique ausgebauten Weinen abzusehen.

Die etwas trockenere, dafür knusprigere Alternative bietet das Baguette.



Aus der Butter ergibt sich seine Unvergleichlichkeit: Sie gibt dem Butterzopf den richtigen «Zopf» und hält ihn lange frisch. Genauso charakteristisch ist die dunkle braun-gelbe Kruste.



Mild bis würzig, je nach Reifegrad, präsentiert sich der Tomme, ein vollfetter Weisschimmelkäse. Sämig-cremig ist der Käseteig, manchmal so, dass er nach dem Anschneiden ausläuft.



Genfer Chardonnay ist ein Weisswein, der sich auszeichnet durch seine delikat exotischen Fruchtaromen und seine harmonische Persönlichkeit.

Was sucht der Basler auf der Bündner Alp mit Walliser Wein? Die aromatische und gefällige Kombination von mehlig-knuspriger Kruste mit gehaltvoll-würzigem Käse und lebhaft-frischem Weisswein.

Petite Arvine gibt es als trockenen Wein aus der normalen Traubenlese, dieser wird hier empfohlen, und als edelsüssen Flétrie-Wein aus überreifen, am Rebstock getrockneten Trauben.



Baslerbrot hat einen weichen Teig mit grossen unregelmässigen Poren. Seinen typischen Geschmack verdankt es den Aromastoffen, die sich in der mehlig, knusprigen Kruste bilden.



Der Bündner Bergkäse, ein Halbhartkäse aus Rohmilch, ist gehaltvoll und je nach Reifegrad mehr oder weniger würzig und rezent.



Die Petite Arvine aus dem Wallis besitzt ein frisches, kräftiges, nach exotischen Früchten und wilden Veilchen duftendes Bouquet, hat einen straffen, gut gebauten Körper und einen langen, aromatischen, von einer salzigen Note unterlegten Nachgeschmack.

Walliser Roggenbrot,
Stanser Kuhfladen & Blauburgunder

– süss-sauer und kräftig

Das knusprige, rustikale Brot, der rassige, cremige Käse und der volle, fruchtige Rotwein ergeben eine gelungene süss-saure Kombination, die sich durch eine kräftige Harmonie auszeichnet.

Eine Alternative zum Stanser Kuhfladen stellt der Vacherin Mont d'Or dar. Als typischer Saison-Käse ist er allerdings nur von Oktober bis März erhältlich.



Das Walliser Roggenbrot ist nährend und hat eine rissige Kruste. Sein einzigartiger, säuerlich-pikanter Geschmack kommt von der Sauerteigführung, die zusätzlich die Frischedauer verlängert.



Der Stanser Kuhfladen ist ein weicher, cremiger Rohmilchkäse zum Löffeln, charakterisiert durch die rassige Note der Rotschmierkäse.



Der Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft hat viel Körper, ist voll, dicht und komplex. Im Geschmack ist er rund und kräftig mit einer fruchtigen, bouquetreichen Note.

Kartoffelbrot, Greyerzer & Sauvignon Blanc

– süssliche Frische

Das Brot mit dem süsslichen Geschmack der Kartoffel und der fruchtig-kraftige, gut gereifte Käse verbinden sich zu einer urchig-bodenständigen Einheit, die einer Auffrischung durch die Frucht und Säure des Weissweins nicht abgeneigt ist.

Dazu können Butter, Honig oder Pflaumenmus serviert werden.



Eine schöne Kruste und Farbe sind die Visitenkarte des Kartoffelbrots. Es schmeckt fein und süsslich, ist gut bekömmlich und bleibt lange frisch.



Der Rohmilchkäse aus der Region ums Freiburger Städtchen Gruyère hat einen weichen und zarten Teig. Gut gereifter Greyerzer garantiert einen markant-würzigen Genuss und ein fruchtig-kraftiges Aroma.



Der Sauvignon Blanc aus dem Aargauischen ist ein kompakt gebauter, gehaltvoller Wein: geprägt durch Rasse und Intensität, berühmt für sein herrlich fruchtiges Bouquet mit der typischen Cassisnote.

Sonnenblumenkernbrot,
Tessiner Alpkäse & Merlot

– *fantasievoll*

*Eine saftig-kernige,
fantasievolle Brotkreation
begleitet das harmo-
nierende Tessiner Duo
von rezentem Käse und
fruchtigem Rotwein
mit Eichenfasston.*

Dies Kombination eignet sich
ideal als Dessertgang.



Fantasievoll, schmackhaft
und würzig ist das saftige
Sonnenblumenkernbrot.
Es ist gehaltvoll und
besonders mineralstoff-
und vitaminreich.



Der Tessiner Alpkäse wird
nur während der Sömme-
rungszeit von Juni bis
September hergestellt.
Daher und von der südlich
der Alpen wachsenden
Flora rührt sein charakte-
ristischer Geschmack.
Bis zu dreissig Prozent der
verwendeten Rohmilch



Granatrot leuchtet der
Tessiner Merlot. Er duftet
intensiv, mit Noten von
Weichselkirschen und
Gewürzen. Am Gaumen
ist er elegant mit fein
spürbaren Tanninen,
körperreich und anhaltend.

Weizenvollkornbrot, Appenzeller & Cornalin
– die urtümliche Schweiz

Der gut gereifte Käse hält die Balance zum kräftigen Rotwein und geschmackvollen Brot und macht diesen Dreiklang zu einer echten Allianz. Eine Mariage, die sich durch schöne Fett-Süß-Säure-Töne auszeichnet.

Der Appenzeller Käse ist insbesondere in den reifen Varianten extra oder surchoix zu empfehlen.

Der Cornalin entwickelt seine kräftigen Nuancen erst mit der Zeit, am besten ist er nach drei bis vier Jahren Lagerung.



Das kräftige und geschmackvolle Weizenvollkornbrot versteckt unter seiner knusprigen Kruste ein weiches Inneres.



Von vollwürzig-rezent bis extrawürzig-rassig reicht die Geschmackspalette beim Appenzeller. Seine Rinde ist rötlichbraun, sein Teig elfenbeinfarbig bis hellgelb, zart und weich-schnittig.



Aus einer der ältesten Schweizer Rebsorten gibt es den Walliser Cornalin, ein robuster, kräftiger und frischer Wein. Den komplexen, wuchtigen Geruch durchdringen Kirsch- und Pfeffernoten.

Die Käseorganisation Schweiz KOS ist die Plattform der schweizerischen Käsebranche. Als Verein organisiert, wahrt sie die gemeinsamen Interessen ihrer Mitgliederorganisationen. Sie unterstützt die sortenübergreifende Absatzförderung, beschafft die nötigen finanziellen Mittel und initiiert die Qualitätsförderung. Sie klärt Fragen des Lebensmittelrechts, des Aussenhandels sowie des Herkunft- und Markenschutzes. Die KOS vertritt die Anliegen der Käsewirtschaft gegenüber den Konsumentenorganisationen, Behörden, nationalen und internationalen Organisationen und der breiten Öffentlichkeit.



Käseorganisation Schweiz KOS
Brunnmattstr. 21, Postfach
3001 Bern
Tel. ++41 (0)31 380 50 30
Fax ++41 (0)31 380 50 31
E-Mail: info@schweizerkaese.ch
www.schweizerkaese.ch



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweizerische Brotinformation SBI
Museumstrasse 10, Postfach
3000 Bern 6
Tel. ++41 (0)31 359 00 50
Fax ++41 (0)31 359 00 10,
E-Mail: info@schweizerbrot.ch
www.schweizerbrot.ch

Die Schweizerische Brotinformation SBI verfolgt das Ziel, den Brotkonsum in der Schweiz und damit auch den Getreide- und Mehlverbrauch zu fördern. Vom Getreideproduzenten über den Müller bis hin zum Bäcker und den Grossverteilern sind alle am «Brot» Beteiligten in der SBI vertreten. Unter dem Vorsitz des Bundesamtes für Landwirtschaft befindet die SBI über geeignete Informations-Aktivitäten zur Förderung des Konsums von Schweizer Brot und Gebäck.

Broschüre:
«Brot, Käse & Wein
– im Genuss vereint»
36 Seiten

Herausgeber:
Käseorganisation Schweiz KOS
Schweizerische Brotinformation SBI

Konzeption, Text und Gestaltung:
Stoll, Traber & Partner AG, Bern

Fotos:
Marie-Therese Wenger (Fotografin)
und Karin Frei (Stylisten), Stettlen

Geschirr von Globus, Gläser von
Villeroy+Boch

Druck:
Ziegler Druck- und Verlags-AG, Winterthur

Vertrieb:
Dokumentationsstelle Schweizerische
Brotinformation SBI
Museumstrasse 10, Postfach
3000 Bern 6
Tel. ++41 (0)31 359 00 50
Fax ++41 (0)31 359 00 10
E-Mail: info@www.scheizerbrot.ch
www.schweizerbrot.ch

www.mariage-suisse.ch

© 2003 by KOS/SBI, Bern – 1. Auflage
280'000 Ex. dt.